翡翠

CRYSTAL JADE

La Mian Xiao Long Bao

상하이 런치 스페셜 세트 (2인)

Shanghai Lunch Special Set

(Lunch)

50,000원

소롱포 (4pcs)

翡翠上海小笼包
Steamed Soupy Pork Dumpling

청경채 볶음 (굴소스/마늘 소스)

炒油菜
Sautéed Bokchoy

상해식 탕수육 or 깐풍기 (택1)

上海咕咾肉 或 干烹鸡球
Sweet & Sour Pork In Shanghai Style or Deep-fried Chicken with Garlic & Red Peppers

식사 (택2)

面 或 饭
Noodle or Rice

자장면 | 짬뽕 | 딴딴면 | 새우 볶음밥

* 5,000원 추가시 새우요리 주문가능

* 3,000원 추가시 소롱포 (4pcs) 주문가능

· 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT

· 런치 세트는 오전 11시 부터 오후 3시까지 운영 됩니다. Lunch Course is available From 11:00 am To 3:00 pm

상하이 올데이 코스

Shanghai All Day Course

(All Day)

33,000원 (1인)

소롱포 (2pcs)

翡翠上海小笼包
Steamed Soupy Pork Dumpling

해물 누룽지탕

海鲜锅巴
Braised Seafood Served with Crispy Rice

새우 요리

虾球
Sautéed Prawn with Special Sauce
(소스 선택 : 칠리소스 辣椒酱, 아몬드 레몬 크림 소스 奶酱, 깐풍소스 蒜茸辣椒)

상해식 탕수육

上海咕咾肉
Sweet & Sour Pork In Shanghai Style

식사 (택1)

面 或 饭
Noodle or Rice

자장면 | 짬뽕 | 딴딴면 | 새우 볶음밥

디저트

甜品
Dessert

* 1,000원 추가시 쇼마이 (2pcs) 변경 가능

· 코스메뉴는 2인이상 주문 가능합니다. Course Menu is available for a minimum order of two

· 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT

点心 DIM SUM · 딤섬

오리지널 소롱포 · 翡翠上海小笼包

Steamed Soupy Pork Dumpling

현지 딤섬 셰프의 손끝에서 탄생하는 풍부한 육즙의 오리지널 소롱포

(6PCS) ₩ 8,500 / (10PCS) ₩ 12,500

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

소롱포 샘플러 · 五色味小籠包 鼎泰

Various Steamed Soupy Pork Dumpling

오리지널, 치즈, 새우, 게살, 트러플 5가지 맛을 만나 볼 수 있는 소롱포 샘플러

(10PCS) ₩ 16,500

소롱포 맛있게 먹는 법 How to eat Xiao Long Bao

1 소롱포를 들어 (흑)식초에 살짝 묻힌다.
首先将小笼包沾上一点点醋
Gently dip the Xiao Long Bao into the Vinegar.

2 그 다음, 숟가락 위에 살포시 얹는다.
然后将一颗小笼包夹到汤匙上
Then place it on your spoon.

3 만두피 일부분을 조금 찢어 소롱포 안에 있는 육즙을 마신다.
轻轻的在小笼包的皮上咬上一小口，然后吮食里面的汤汁
Take a small bite of the Xiao Long Bao and sip on the broth.

4 생강채 약간을 소롱포 위에 얹은 후 한입에 넣고 풍부한 풍미를 음미한다.
配上一些姜丝，然后将整粒小笼包放入口里细细的品尝
Add shredded ginger on top, and savor the flavorful Xiao Long Bao.

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 鼎泰 시그니처 메뉴 매운맛

딤섬 · 点心

트러플 소롱포 · 黑松露小笼包

Steamed Soupy Pork Dumpling with Truffle
트러플 오일의 깊은 풍미과 풍부한 육즙의 소롱포

(6PCS) ₩ 11,500 / (10PCS) ₩ 16,500

붉은 대게살 소롱포 · 蟹肉小笼包

Steamed Soupy Pork Dumpling with Crab Meat
붉은 대게살의 담백한 맛을 느낄 수 있는 소롱포

(6PCS) ₩ 10,500 / (10PCS) ₩ 15,500

매일 치즈 소롱포 · 起士小籠包

Steamed Soupy Pork Dumpling with Maeil Cheese
고소한 매일 체다치즈의 맛을 그대로 담은 소롱포

(6PCS) ₩ 9,500 / (10PCS) ₩ 14,500

수제 새우장 소롱포 · 鮮蝦小籠包

Steamed Soupy Pork Dumpling with Shrimp
수제 새우장의 고소한 맛이 살아있는 소롱포

(6PCS) ₩ 10,500 / (10PCS) ₩ 15,500

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

쇼마이 · 鱼籽烧卖

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Fish Roe

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 홍콩식 딤섬

(3PCS) ₩ 8,000

성지엔빠오 · 生煎包

Pan-Fried Pork and Cabbage

바삭한 만두피 안에 담백한 돼지고기소의 맛이 일품인 상해식 대표 딤섬

(3PCS) ₩ 7,000

몽콕식 튀김만두 · 韭菜猪肉锅贴

Pan-Fried Pork Dumpling

몽콕 야시장에서 맛보던 바삭한 홍콩 스타일의 군만두

(2PCS) ₩ 7,000

생부추 찐만두 · 韭菜蒸饺

Steamed Chive Dumpling

국내산 부추와 돼지고기를 사용해 담백한 맛이 일품인 딤섬

(4PCS) ₩ 10,000

매콤한 돼지고기 완탕 · 红油龙抄手

Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce

돼지고기 완탕과 매콤한 사천소스를 곁들인 딤섬

(6PCS) ₩ 9,500

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

前菜 APPETIZER · 애피타이저

마라황과 · 椒麻小黃瓜

Spicy Cucumber in "jiang nan" Style

아삭한 오이를 매콤한 마라소스와 함께 곁들인 중국식 오이무침

₩ 6,500

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

牛 BEEF · 소고기

숙성 소고기 탕수육 · 糖醋牛肉

Sweet & Sour Sauce with Beef

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 소고기 탕수육

₩ 43,000

상해식 대파 소고기 볶음 · 京葱爆牛肉

Sautéed Sliced Beef with Scallion

국내산 대파를 넣어 불향 가득 볶아낸 소고기 요리

₩ 38,000

흑후추 소고기 고추 볶음 · 黑椒菌菇炒牛肉

Sautéed Sliced Beef with Mushroom & Black Pepper

알싸한 흑후추 소스를 부드러운 소고기와 함께 곁들인 요리

₩ 38,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

猪 PORK · 돼지고기

상해식 탕수육 · 上海咕咾肉

Sweet & Sour Pork In Shanghai Style

1991년에 탄생한 크리스탈 제이드만의 레드컬러 탕수육

₩ 32,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

鸡 CHICKEN · 닭고기

유린기 · 油淋鸡

Deep-Fried Chicken with Hot Pepper in Soya Sauce

생대파와 고추, 바삭하게 튀겨진 닭고기를 간장소스와 함께 즐기는 요리

₩ 32,000

깐풍기 · 干烹鸡球

Deep-Fried Chicken with Garlic & Red Peppers

바삭하게 튀겨낸 닭고기를 수제 깐풍소스에 볶아낸 요리

₩ 32,000

海鮮 SEAFOOD · 해산물

어향동고 · X.O醬炒冬菇蝦

Deep-Fried Shiitake Mushrooms with Shrimp

다진 새우살과 생표고를 사용해 신선함을 배로 높인 정통 산동식 요리

₩ 39,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

해산물 · 海鮮

붉은 대게살 류산슬 · 蟹肉扒三絲

Sautéed Seafood with Shredded Beef & Vegetable

붉은 대게살의 신선함을 가득 담아낸 류산슬

₩ 39,000

사천식 팔보채 · 八寶海鮮

Stir-Fried Assorted Seafood & Vegetable

다채로운 해산물을 매콤하게 볶아낸 정통 중국 요리

₩ 40,000

상해식 칠리 새우 · 京烧明虾球

Sautéed Prawn Ball in Sweet & Spicy Sauce

매콤한 칠리소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

₩ 36,000

아몬드 레몬 크림 새우 · 杏香沙律虾球

Deep-fried Prawn with Mayonnaise Sauce & Almond

새콤달콤한 레몬 크림소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

₩ 36,000

해물 누룽지탕 · 海鮮锅巴

Braised Seafood Served with Crispy Rice

신선한 해산물과 바삭한 누룽지의 맛이 일품인 정통 중국 요리

₩ 40,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

面

NOODLE · 면

딴딴면 · 成都皇府担担拉面

Lamian with Peanut Sauce in "Sichuan" Style

매콤, 고소, 신맛, 단맛 등 다채로운 맛을 즐길 수 있는 싱가폴식 딴딴면

₩ 14,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

이베리코 스테이크 자장면 · 西班牙伊比利亚猪肉 炸酱面 NEW

Rich Brown Sauce Noodle with Iberico

도토리를 먹고자란 이베리코를 푸짐하게 올려낸 프리미엄 자장면

₩ 20,000

면 · 面

마라 우육탕면 · 四川水煮牛肉拉面

Noodle with Sliced Beef in Sichuan Style

부드러운 소고기와 매콤한 마라소스의 향이 살아있는 현지식 누들

₩ 18,000

7선 해물 짬뽕 · 海鮮湯馬麵

Soup Noodle with Seafood

해산물의 신선함이 살아있는 짬뽕

₩ 15,000

올리브유로 볶은 유니 자장면 · 京式炸醬面

Noodle with Pork in Rich Brown Sauce and Olive oil

올리브유로 볶아내 신선함을 더한 자장면

₩ 12,000

상해식 자장면 · 上海炸醬面

Noodle with Minced Pork & Onion in Spicy Sauce

춘장 없이 두반장과 마시장으로 볶아낸 정통 상해식 자장면

₩ 12,000

해륙 산슬면 · 四丝汤面

Soup Noodle with Sea Cucumber, Shrimp & Vegetable, Pork

돼지고기와 해산물 등 다채로운 식자재를 듬뿍 넣어 시원한 맛이 일품인 탕면

₩ 17,000

상해식 돼지고기 차우면 · 上海肉絲炒面

Stir-fried Noodle with Pork & Vegetable in Shanghai Style

돼지고기와 각종 야채를 굴소스에 볶아낸 현지식 누들

₩ 17,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

饭 RICE · 밥

붉은 대게살 스프 볶음밥 · 蟹肉扒炒飯

Fried Rice with Crabmeat Soup

붉은 대게살의 신선함이 살아있는 부드러운 스프 볶음밥

₩ 18,000

붉은 대게살 류산슬 덮밥 · 三丝烩饭

Rice with Sea Cucumber, Crabmeat & Vegetable

붉은 대게살과 다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 덮밥

₩ 18,000

어향가지 덮밥 · 鱼香茄子饭

Rice with Braised Eggplant

어향소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

₩ 15,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

밥 · 饭

새우 계란 볶음밥 · 虾仁蛋炒饭

Fried Rice with Shrimp & Egg

상하목장 계란을 사용해 고소함이 살아있는 새우 볶음밥

₩ 14,000

사천식 새우 볶음밥 · 四川虾仁炒饭

Fried Rice with Shrimp in Shanghai Style

매콤한 두반소스를 넣은 사천식 새우 볶음밥

₩ 14,000

양주식 볶음밥 · 扬州炒饭

"Yang Zhou" Style Fried Rice

수제 차슈와 통살 새우가 들어간 정통 양주식 담백 볶음밥

₩ 15,000

소고기 볶음밥 · 港式牛肉炒飯

Fried Rice with Minced Beef in Spicy Sauce

소고기의 풍미를 가득 담아낸 볶음밥

₩ 16,000

채소계란 볶음밥과 眞 마파두부 · 麻婆豆腐炒饭

Fried Rice with Braised Beancurd with Minced Pork in Spicy Sauce

채소계란 볶음밥과 매콤한 마파두부를 함께 곁들인 식사 메뉴

₩ 16,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

野菜 VEGETABLE · 야채

비타민 볶음 · 蒜茸炒维他命菜

Sautéed Vitamin Vegetable

마늘 소스로 볶아낸 중국식 대표 야채 요리

₩ 14,000

청경채 볶음 · 炒油菜

Sautéed Bokchoy

마늘 or 굴소스로 볶아낸 중국식 대표 야채 요리

₩ 14,000

* 소스 선택 가능 (마늘 or 굴소스 택 1)

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

甜品 DESSERT · 디저트

상하농원

상하 블루베리 식혜 · 食醯

Sweet Rice Punch with Shang-Ha Farm Blueberry

상하농원의 블루베리로 만든 한국의 대표 디저트 식혜

₩ 4,900

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

酒精 DRINK · 음료 & 주류

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛

Beer 啤酒

카스 (병) (330ml)	CASS	6,000
테라 (병) (330ml)	TERRA	6,000
칭다오 (병) (330ml)	TSINGTAO	7,000
삿포로 (병) (330ml)	SAPPORO	9,000
알함브라 (병) (330ml)	ALHAMBRA	8,000

Korean Liquor 韓國燒酒

참소주 (360ml)	CHARMSOJU	5,500
참이슬 후레쉬 (360ml)	CHAMISUL	5,500
화요 (25°) (375ml)	HAWYO 25	25,000
화요 (41°) (375ml)	HAWYO 41	55,000

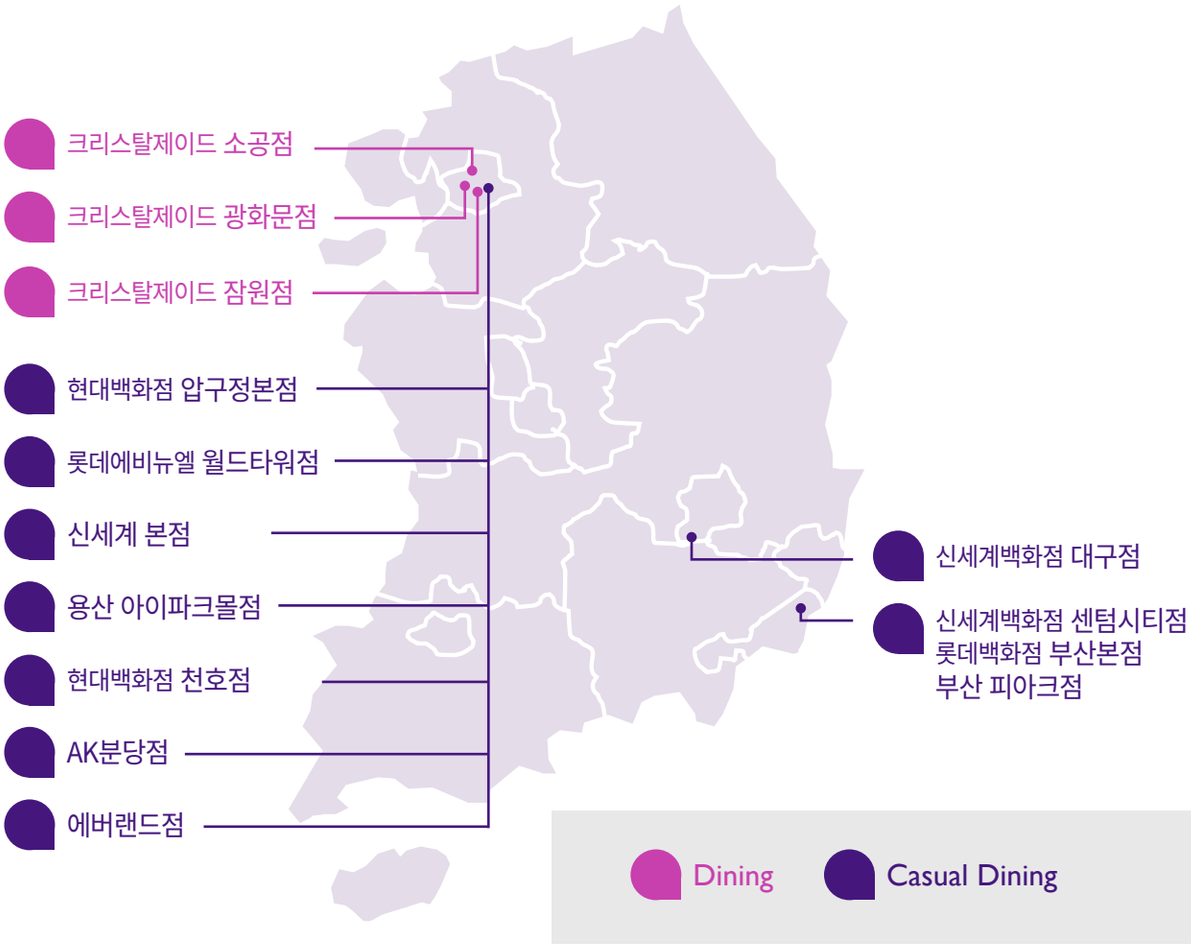
Chinese Liquor 中国酒

연태구냥 (125ml)	YAN TAI GU NIANG	15,000
천진고량주 (140ml)	TIAN JIN KAO LIANG LIQUOR	15,000
공부가주 (140ml)	CONFUCIUS FAMILY LIQUOR	16,000

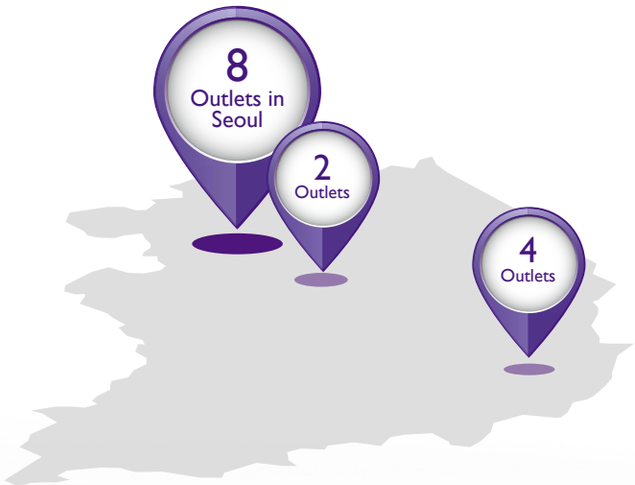
Beverage 饮料

콜라 (355ml)	PEPSI	3,000
사이다 (355ml)	CIDER	3,000
제로 콜라 (355ml)	ZERO PEPSI	3,000
더 그레잇티 콤부차 (300ml)	KOMBUCHA	4,000

Where We Are Now



Over 14 outlets across
Major Cities in South Korea



크리스탈 제이드 수상내역
Crystal Jade Key Regional Award

<Michelin Guide Seoul '추천 레스토랑' - 2017~ 2023>
<Michelin Guide Singapore - 2016>
<Michelin BIB Gourmand Award Hong Kong / Macau - 2010 ~ 2014>
<Reader's Digest - Trusted Brands (Gold) Family Restaurant - 2009 ~ 2014>
<Best of the Best Culinary Awards - 2014>
<Singapore Prestige Brand (SPBA) - 2009 ~ 2010>
<Superbrands Singapore's Choice - 2009 ~ 2013>
<ZAGAT 2010>

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다 시그니처 메뉴 매운맛